



Congelador industrial **Coreco ACG-751-PF** perfecto para hostelería con acabado de acero y puerta opaca, incluida en nuestra zona de básicos en cuanto a congeladores profesionales, ¡Nos encanta!

Catálogo de congeladores industriales

El modelo **ACG-751-PF de Coreco** es un armario congelador vertical diseñado para mantener productos a temperatura estable en entornos profesionales exigentes. Con capacidad de 645 litros y compatibilidad con GN 2/1, permite una organización eficaz y segura en cocinas con alta exigencia de almacenamiento congelado.

Este equipo combina eficiencia energética, gran capacidad y una construcción higiénica que garantiza el rendimiento incluso en zonas de mucho calor (clase climática 5: 40 °C / 40 %).

Características técnicas del ACG-751-PF

- **Rango de temperatura:** -20 °C / -15 °C

- **Capacidad:** 645 litros
- **Dimensiones (mm):** 680 (ancho) x 2130 (alto) x 860 (fondo)
- **Estantes GN 2/1:** 3 unidades
- **Niveles embutidos:** 24
- **Voltaje:** 230V / 50Hz
- **Refrigerante:** R290 o R449A*
- **Potencia frigorífica:** 606 W (R290) / 452 W (R449A)
- **Potencia eléctrica:** 553 W / 500 W
- **Clase climática:** 5
- **Eficiencia energética:** C o D (según gas refrigerante)

Materiales y detalles constructivos:

- Exterior e interior en acero inox AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Puerta reversible con burlete magnético y cierre automático
- Luz LED interior y cerradura con llave
- Aislamiento de 75 mm en poliuretano inyectado
- Estantes reforzados GN 2/1 de plástico recubierto

- Unidad condensadora ventilada
- Control digital de temperatura con alarma de puerta abierta y condensación optimizada

¿Necesitas un congelador que conserve sin fallos?

Cuando trabajas en cocinas profesionales, **el frío negativo no puede fallar**. El ACG-751-PF mantiene una temperatura estable, incluso en entornos a 40 °C, gracias a su ventilación forzada, evaporador epoxi y diseño compacto con estantes GN 2/1.

Congelador industrial ACG-751-PF: congelación fiable con lógica profesional

Este armario no es solo un congelador, es una herramienta de trabajo. Te ayuda a organizar mejor, consumir menos energía y mantener el producto a la temperatura adecuada. La apertura reversible y la iluminación LED optimizan el uso diario. El control electrónico alerta si se abre la puerta o si la temperatura varía, protegiendo tus productos congelados más valiosos.

El ACG-751-PF **emite una alerta de puerta abierta**, y además tiene **sistema de cierre automático** para evitar pérdidas de frío y desperdicio.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un armario congelador profesional?

- Rango de temperatura y estabilidad en clase climática 5 (40 °C)
- Capacidad interna útil (en este caso 645 litros)
- Compatibilidad GN 2/1 o GN 1/1 para uso profesional
- Sistema de ventilación y control digital
- Potencia frigorífica y consumo eléctrico
- Accesibilidad (puerta reversible, estantes regulables)

- Aislamiento y tipo de refrigerante según normativas actuales

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un congelador **fiable, robusto y muy fácil de mantener**. Lo recomendamos a chefs, cocinas de producción y negocios con mucho movimiento de producto congelado. Sabemos que responde en picos de trabajo y con calor extremo.

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: contacto@equipoh.com y te lo presupuestaremos con descuento.

¿QUÉ DESTACAMOS DE LA GAMA REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS 750 GN 2/1 DE CORECO?

● **Ergonomía, compatibilidad y eficiencia: justo lo que esperas**

Los **armarios refrigerados CORECO de fondo 750 mm** están diseñados para encajar perfectamente con el mobiliario de cocina estándar, sin sobresalir ni dificultar el paso. Esto no es solo diseño, es eficiencia y comodidad operativa.

- **Compatibilidad Gastronorm 2/1:** Usa tus bandejas de horno, tus GN y tus elementos sin tener que adaptarte a formatos raros. Ideal para mise en place y para mantener el orden y la productividad.
- **Cuadro de mandos elevable:** Controla la temperatura sin agacharte. Cómodo, rápido y ergonómico.
- **Cerradura con llave incluida de serie:** Seguridad para producto premium o para cocinas con varios turnos.
- **Luz LED interior:** Visibilidad total del stock incluso en zonas con poca luz.
- **Evaporador con paro automático al abrir la puerta:** Mejora la durabilidad del equipo y reduce el consumo energético.
- **Puerta reversible:** Ideal para reformas o cocinas con distribución compleja.

- **Aislamiento perimetral de calidad:** Garantiza un consumo energético mínimo, muy relevante con el precio de la luz actual.

● ¿Por qué elegir CORECO?

- **Marca nacional, servicio nacional:** Si algo falla, sabes que hay repuestos y SAT en tu zona. Nada de esperar semanas.
- **Consumo energético optimizado:** Clase energética eficiente (D o superior). Menor consumo, mayor ahorro. Si buscas los datos de kWh/año, están bien visibles.
- **Opciones premium disponibles:**
 - **Pedal de apertura** (ideal para cocinas con alto flujo de trabajo).
 - **Barras carniceras** (para uso en carnicería).
 - **Ruedas** (para facilitar la limpieza y la movilidad).
- **100% acero inoxidable:** Interior y exterior. Durabilidad, higiene y buena imagen.

● Confianza que se nota desde el primer día

- **Mantenimiento sencillo:** Esquinas redondeadas, estantes extraíbles y materiales pensados para facilitar la limpieza.
- **Servicio técnico garantizado por 9grup/equipoh:** Si lo gestiona 9grup, puedes respirar tranquilo. Servicio ágil, cercano y experto

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 680 x 2130 x 860